

## Zwiebelbrötchen 23.09.2023



**Vorteig:** 100 g Wasser, darin 8 g Zucker und 1 Päckchen Hefe auflösen. 50 g Weizenmehl einrühren und die Mischung 60 Minuten gehen lassen.

### **Zutaten:**

**Vorteig** (also 50 g Weizenmehl, 100 g Wasser)

Rote Zwiebeln, klein geschnitten, netto 88 g + 12 g Rostzwiebeln, andünsten in 1 EL Rapsöl, abkühlen lassen.

200 g lauwarme Milch

55 g Dinkelvollkornmehl

345 g Weizenmehl + etwas Mehl für die Teigbearbeitung (12 g)

5 g Salz, etwas schwarzer Pfeffer

Für die Dekorierung: Gratinkäse

Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten.

**Stockgare:** 2 Stunden

**Stückgare:** Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und Brötchen formen. Die Brötchen mit Gratinkäse dekorieren. Zugedeckt noch etwa **eine Stunde** gehen lassen.

**Backen:** Backofen auf 240° vorheizen und eine Schüssel mit Wasser im Backofen stellen. Ofenblech in die Mitte schieben, Ober- und Unterhitze einstellen. Nach 10 Minuten auf 200° zurückdrehen und die Schüssel Wasser entnehmen.

**Backzeit** 26-27 Minuten.